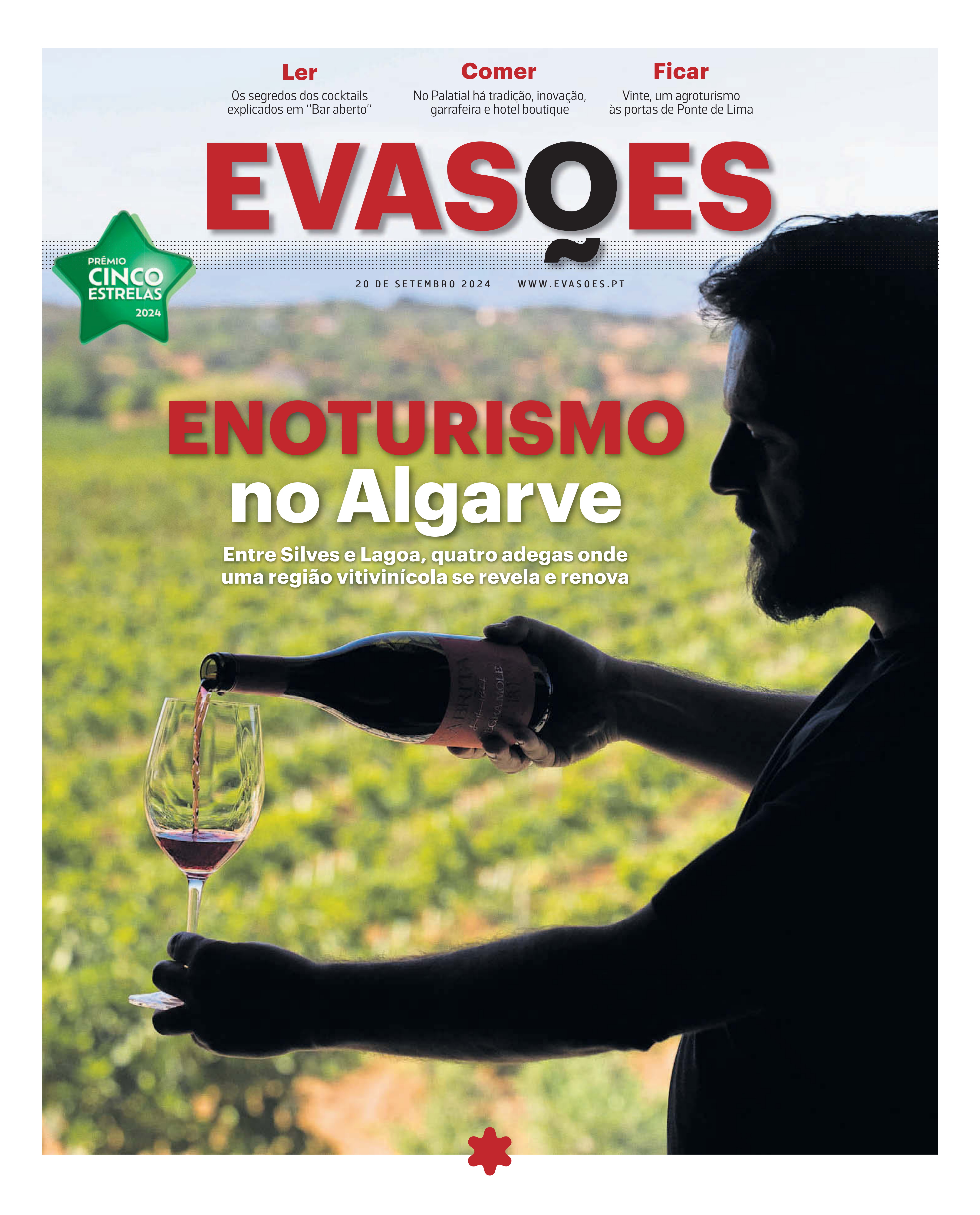


Ler
Os segredos dos cocktails explicados em "Bar aberto"
Comer
No Palatial há tradição, inovação, garrafeira e hotel boutique
Ficar
Vinte, um agroturismo às portas de Ponte de Lima
EVASÕES
PRÉMIO CINCO ESTRELAS 2024
20 DE SETEMBRO 2024
WWW.EVASOES.PT
ENOTURISMO no Algarve
Entre Silves e Lagoa, quatro adegas onde uma região vitivinícola se revela e renova



5 Escolhas

COM SABOR A MAR E RIO

Nesta viagem cabe litoral e interior, cidade e montanha. Em festas, exposições, festivais e um roteiro do tamanho de uma avenida. Com paragens em Gafanha da Nazaré, Porto, Manteigas, Porches e Lisboa. Setembro despede-se, enérgico e curioso

TEXTOS JORGE MANUEL LOPES



DR

Um dia para evocar a saga dos bacalhoeiros



MARIA JOÃO GALA

A Festa dos Bacalhoeiros regressa a 28 de setembro à Gafanha da Nazaré, pela mão do Museu Marítimo de Ílhavo. O tributo aos pescadores que perscrutaram as águas do Atlântico Norte começa às 10 horas na Fábrica das Ideias, onde se vê o filme "Heróis do mar" (de Fernando Garcia, 1949), e a exposição "Coleção Manuel Mário Bola", sobre a cultura bacalhoeira. O Jardim Oudinot acolhe a fotografia de campanha, pataniscа de honra e as mostras "A censura e os mecanismos de repressão aos marítimos" e "Coleção Foto-Mar: A frota bacalhoeira (1950--1980)". Pelas 13 horas, almoça-se chora, carinhas e bacalhau à chef. Segue-se visita ao Navio-Museu Santo André (foto) e, às 15 horas, uma performance musical. Os bilhetes custam 18 euros e vendem-se no Museu Marítimo e no Santo André.

Mexilhões em risco e que poucos conhecem



DR

São uma peça central para a qualidade da água e para o equilíbrio dos ecossistemas, e correm o risco de desaparecerem. A mais recente exposição no Sea Life Porto vira a atenção para os "Mexilhões de água doce", fruto de uma parceria com o Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Porto. Em nota de imprensa, diz-se que a mostra pretende divulgar a "biologia, importância ecológica e o ciclo de vida único" deste molusco, "que inclui uma relação de dependência com um peixe". Vivem em rios e lagos, não se agarram a rochas, movimentam-se através de um "pé", e Portugal tem seis espécies, todas em perigo ou já em vias de extinção. "Mexilhões de água doce" pode ser vista até ao final do ano, de segunda a sexta das 10 às 18 horas, ao fim de semana das 10 às 19 horas.

Conexão com a natureza em forma de festival

A segunda edição do Festival da Montanha está agendada para o fim de semana de 27 a 29 de setembro, com epicentro num Campo Base instalado no Parque da Várzea, em Manteigas. Esta celebração da natureza e das artes na serra da Estrela tem um programa que contempla atividades de desporto, lazer, bem-estar e cultura. No capítulo da Aventura e Desporto estão previstos, por exemplo, caminhadas, trail running, BTT e eBike, cicloturismo, escalada e slackline, parapente e stand up paddle. Quanto ao Bem-Estar e Conexão com a Natureza, conte-se com sessões de ioga, de meditação e de breathwork, mantras, passeios meditativos e percursos sensoriais, danças com a natureza e massagens. Na área de Cultura e Entretenimento, haverá música (concertos de JAFUIPEDRO, Bruna Costa e Estrela Gomes, noites com DJ em formato "silent disco"), cinema (sessões com filmes premiados no festival CineEco) e a partilha (debates sobre conservação da natureza e ativismo ambiental, observação astronómica, birdwatching). No Campo Base, que terá entrada gratuita, encontra-se ainda umMercado de Montanha, Feira Outdoor, Funzone para crianças e área de restauração com comida de rua.

Em outubro, enchem-se as canecas no Algarve



VASCO CÉLIO/DR

Começa ainda em setembro, a 25, mas só encerra a 6 de outubro (com pausas a 30 e a 1), já em pleno mês de celebração cervejeira germânica. São os dias do Oktoberfest, que voltará a tomar conta do Vila Vita Biergarten, no resort Vila Vita, em Porches. Prometem-se mesas corridas, trajes tradicionais, tábuas com charcutaria produzida no Mitzgerei (talho) do próprio Biergarten, salsichas várias, schnitzels, bretzels, apfelstrudels. Além, claro, da cerveja, num evento que tem parceria da alemã Erdinger. A música ao vivo estará por conta dos Münchner Gaudiblosn e Al-Fanfare Balkan Brass Band. Esta Oktoberfest tem entrada gratuita, abrindo portas às 17 horas (dias 29 e 6 arranca pelas 13 horas).

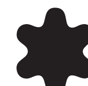
Reservas pelo telefone 282 381 177 ou no site vilavitabiergarten.com

Vamos comer e beber a Avenida da Liberdade



DR

Regressa entre 23 e 30 de setembro, aumentado, o Tasting in Avenida, o roteiro gastronómico que junta estabelecimentos na órbita da Avenida da Liberdade, em Lisboa. Através de menus temáticos, assinala-se a diversidade económica e cultural dos espaços desta artéria central da capital portuguesa. O elenco desta terceira edição inclui o 138 Liberdade, A Gina, Addiction , Akla, Ático Rooftop, Azul & Branco, Bardô Brasserie, Cervejaria Trindade, Cervejaria Ribadouro, Condes de Ericeira, Delta the Coffee House Experience, É um Restaurante, Eleven, Hard Rock Café, Honest Greens, Jardim Wine Bar, JNcQUOI Ásia, Libertá Kitchen, Livraria Buchholz, Matiz, Oui mais Non, Oyster & Champagne, Praia no Parque, Rubro, Seen Sky Bar, Sellva, Sítio, Taste Experience, Uptown Bar, Varanda e Yuppie.



Ficha Técnica Direção **Inês Cardoso** (ines.cardoso@jn.pt) Edição **Jorge Manuel Lopes** (jorge.lopes@evasoes.pt) Design **Rute Cruz** Foto de capa **Adelino Meireles** (Cabrita Wines, em Silves) Propriedade **NOTÍCIAS ILIMITADAS, S. A.** Sede na Rua António Oliveira Braga, nº 111, 2º, Sala J, 4470-141 MAIA, tel. 222096111, Fax 222096222 e filial na Rua Tomás da Fonseca, Torre E, 3º piso, 1600-209 Lisboa, Tel. 213187500, Fax 213187501, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Cascais, capital social 50.000,00 euro. NIPC: 518 022 145. **Detentores de 5% ou mais do capital da empresa** Verbos Imaculados SA – 70%; Global Notícias-Media Group SA – 30%. **Sede da redação** Rua Monte dos Burgos, 470-1º, 4250-311 Porto. Tel. 222096111, Fax 222096140. **Conselho de Administração** Alexandre Mendes de Almeida Bobone (Presidente); Domingos Portela de Andrade; Carlos Samuel Moreira Pascoal Farinha

Este caderno faz parte integrante do Diário de Notícias n.º 56 764 do ano 160 e do Jornal de Notícias n.º 111 do ano 137

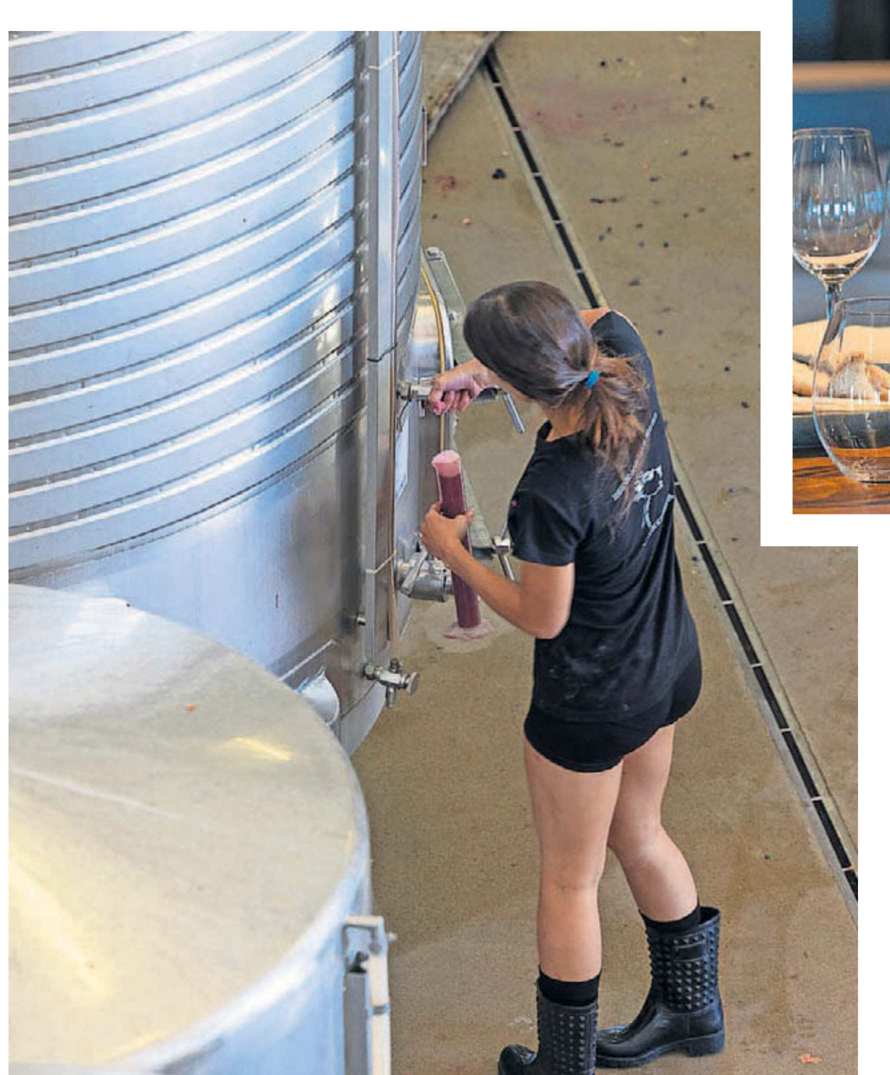


O novo fôlego dos vinhos algarvios

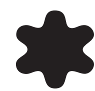
TEXTOS **ANDRÉ ROSA**
FOTOS **ADELINO MEIRELES**

COM A IDENTITÁRIA NEGRA MOLE ELEVADA A CASTA-BANDEIRA, HÁ UMA REGIÃO VITIVINÍCOLA QUE COMEÇA A PROVAR A SUA QUALIDADE E A CONQUISTAR APRECIADORES. O ENOTURISMO FLORESCE NESTAS QUATRO ADEGAS QUE REVELAM UM OUTRO ALGARVE

QUINTA DOS SENTIDOS, SILVES







CABRITA WINES
Quinta da Vinha,
Sítio da Vala, Silves
Tel.: 911 113 176
Web: cabritawines.com
Visitas e provas às 11h30, 15h e 16h, de segunda a sexta, sob marcação.
Preço: provas desde 26,22 euros/adulto, com 3 vinhos e tábua de queijos e enchidos







CABRITA WINES | SILVES

Vinhos com tempo e paixão

Esta adega tem na Negra Mole a sua casta bandeira. Destaca-se pela qualidade, ajudando a colocar na mó de cima a opinião de consumidores e críticos sobre os vinhos algarvios. A produzir desde 2007, aposta mais nos eventos e enoturismo

Os nomes da marca e da casta confundem-se quando o assunto é a Negra Mole. "É muito fácil, aqui no Algarve, um sommelier sugerir um Cabrita se lhe pedir um vinho de Negra Mole sem dizer a marca", afirma Duarte Tito, responsável de enoturismo da Cabrita Wines. "O Sr. José Manuel Cabrita sempre disse que devíamos ter orgulho nela, por isso fomos dos primeiros a recuperar a casta, que estava praticamente extinta". A razão de ser mal amada prendia-se com o facto de dar vinhos leves em corpo, aromas, sabor e até cor, e a maioria preferir tintos encorpados.

"Além disso, quem bebia este vinho eram as pessoas com baixos rendimentos, às vezes com sardinhas. Ora, seria impensável beber vinho tinto com peixe que era dado aos gatos, por isso os produtores [preocupados com a imagem] começaram a arrancá-la e a substituí-la por castas internacionais". Mas o tempo viria a dar razão à fé de José Manuel Cabrita e também de outros produtores, como João Clara, nas potencialidades da Negra Mole, que se tornou numa das castas mais procuradas. Na sala de provas da Cabrita Wines é fácil entender (e saborear) os atributos.

Ela expressa-se tanto no Cabrita Negra Mole Tinto, agradavelmente bebível, mais fresco, num dia de calor; mas também no Espumante Blanc de Noir de 2016, feito pelo método tradicional.

"Tem uma bolha que quase derrete na boca, ao contrário de outros espumantes mais agressivos, e vai bem com as comidas mais ácidas e gordas, como ostras ou ceviche", exemplifica Duarte. Além dos referidos, também o vinho laranja e o licoroso conseguem juntar as pessoas à mesa, tanto as que visitam a adega espontaneamente, como as que marcam a prova das 11.30, 16 e 17 horas.

O percurso pela propriedade inicia-se no exterior da Quinta da Vinha, no Sítio da Vala (o nome lembra o facto de antigamente existirem ali campos de arroz), onde o olhar perde de vista seis hectares de uvas brancas, que se somam a mais dez de tintas entre Estômbar e Porches, todas castas nacionais. Dali, passa-se para a adega, construída em 2015 com azulejos Santa Catarina, e pela sala de barricas, a maior parte usadas para dar ao vinho tempo de fazer o seu trabalho. "É um investimento em tempo", lembra o responsável de enoturismo, no qual a Cabrita Wines aposta.

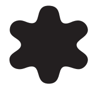
Fruto das obras em curso, em breve os visitantes da quinta entrarão por uma alameda de vinhas e terão um jardim de figueiras, oliveiras e alfarrobeiras para contemplar a flora mediterrânica algarvia. É a presente e futura vida da propriedade fundada por José André - o comerciante de fruta que começou a fazer vinho para consumo interno e na aldeia –, e que permanece na mesma família há cinco décadas, sendo atualmente liderada pela segunda geração.

O trabalho de enologia é assinado por Dinis Gonçalves, que conta com a consultoria de Joana Maçanita, cujo irmão contribuiu inicialmente para o projeto.



Charlotte Toubro e Beat Buchmann são os proprietários da Quinta dos Sentidos, em Silves

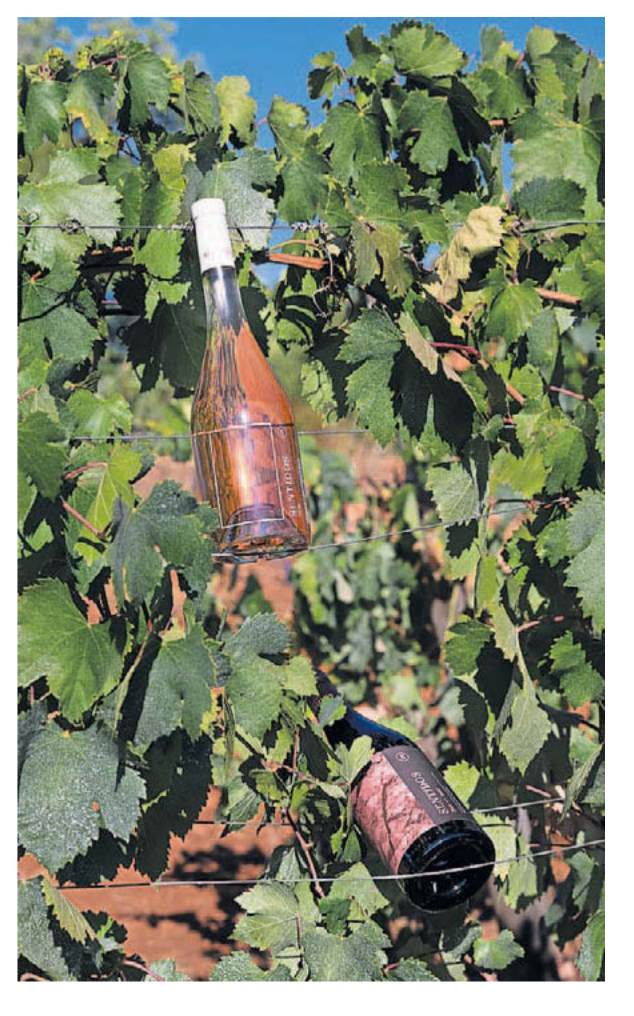




QUINTA DOS SENTIDOS
Tufos, Silves
Tel.: 282 144 668
Web: qds.pt
Loja: das 9h às 17h, de segunda a sexta; visitas e provas sob marcação.
Preço: desde 25 euros/pessoa







QUINTA DOS SENTIDOS | SILVES

Uma experiência sensorial

O aroma do tomilho perfuma o ar, enquanto as flores e frutos apuram a visão e o canto das cigarras dita o compasso. O paladar concentra-se nos néctares de pouca intervenção dados a provar na Quinta dos Sentidos, onde Beat e Charlotte escolheram gozar a reforma

Os dois alegres pastores-belgas Shira e Saiko apressam-se a ir cumprimentar, curiosos, quem entra na Quinta dos Sentidos para visitar a adega. Os animais são a companhia diária de Beat Buchmann, de 69 anos, natural de Zurique, e Charlotte Toubro, 72, dinamarquesa, pelo menos desde que deixaram para trás o cinzentismo da banca suíça em busca de "um lugar ao sol" no sul de Portugal. Sem saber onde nem o que procurar, depararam-se com nove hectares de um terreno abandonado, cujas ruínas e mato alto não faziam adivinhar o seu potencial.

Ambos queriam, porém, apostar na construção de uma adega boutique, área pela qual Beat se interessou, ainda jovem, ao fazer uma vindima na região francesa de Bordéus. Com o clima ameno do Algarve do lado deles, segurança e poder de investimento, foram assentando pedra sobre pedra até plantarem a vinha inicial e lançarem o primeiro vinho, em 2016, seguros de que todo o esforço viria a trazer frutos.

André Palma, farense e com 12 anos de experiência um pouco por todo o mundo, juntou-se ao projeto há ano e meio, mas fala com tanta paixão, que é quase como se ele lhe pertencesse.

As vinhas dispõem-se em quatro hectares em colina - apenas um de castas brancas - e vivem em solos calcários cobertos pelo arenito avermelhado do grés de Silves, rodeadas de oliveiras e pomares. Entre os vários tipos de visita, o mais sensorial é aquele que inclui um passeio pelo jardim botânico com mais de 110 aromáticas de todo o mundo e árvores de frutos, 40 delas de citrinos. Lima-caviar australiana, pimenta-rosa do Perú, figo-da-Índia, banana da Madeira, limão do Brasil, diospiro-negro do México e ameixa da África do Sul conferem cor e perfume ao lugar.

"Praticamos uma abordagem eco-sustentável integrada da agricultura e temos a biodiversidade como elemento-chave", explica o enólogo, defensor de uma enologia pouco interventiva e cujo processo é controlado internamente da vinha à expedição.

Das dez referências, batizadas com os nomes dos cinco sentidos, a primeira a ir para o mercado foi o Tato Tinto 2018, um "clássico intenso, mas equilibrado", diz o produtor. Durante a prova na adega também se provam o Visão Rosé, "versátil, exótico e seco", e o Essência Late Harvest de Touriga Nacional, da atual safra.

Enquanto os vinhos, produzidos à razão de 12-14 mil garrafas por ano, são expedidos para os restaurantes de gama média-alta e garrafeiras especializadas, o casal produz verjus (sumo de uvas não maduras e sem açúcar) e azeites virgens extra.

Charlotte dedica-se ao jardim, onde existem 220 espécies de plantas e flores de todo o mundo, polinizadas pelas abelhas da Quinta dos Sentidos. Neste caleidoscópio sensorial cabem também um ecossistema aquático, bom local de piqueniques, um hectare e meio mantido selvagem e coelhos, cobras e perdizes.



Ana Chaves recuperou a adega e os vinhedos da casta Negra Mole deixados pelo avô Ramiro





HERDADE BARRANCO DO VALE | SILVES

De geração em geração

Ana Chaves assumiu a gestão de uma propriedade com dez hectares de vinhas na freguesia de São Bartolomeu de Messines, e apesar de não ter experiência nem formação na área pôs mãos à obra, pelo legado do avô Ramiro. O resultado prova-se em visitas à herdade

De ténis, calções curtos e t-shirt branca, Ana Chaves caminha entre as vinhas, satisfeita, enquanto um grupo de homens colhe os cachos de uvas manualmente e os coloca nas caixas de 12kg. "Este ano deu-nos mais uva e de maior qualidade, porque choveu durante o inverno", explica a produtora da Herdade Barranco do Vale, estendida ao longo de 100 hectares no sítio de Campilhos, freguesia de São Bartolomeu de Messines, Silves. Hoje, a visita às vinhas faz-se a pé, mas costuma ser num atrelado puxado por trator, conforme o número de pessoas interessadas.

Lisboeta de gema, tendo trabalhado quase 20 anos numa empresa de telecomunicações, Ana é o rosto da terceira geração da família de Ramiro da Graça Cabrita. Foi a produzir e a exportar alfarroba que ele conseguiu angariar dinheiro para comprar esta propriedade, florestada com sobreiros, alfarrobeiras, oliveiras, pinheiros e medronheiros, que hoje se veem na paisagem, e na qual plantou dez hectares de vinha, metade para uvas de mesa. Quando uma rutura de tendão a obrigou a parar e refletir, Ana Chaves decidiu assumir a herdade então adormecida.

Sem qualquer ligação à viticultura, a família encarou com ceticismo o ímpeto empreendedor da produtora. Em 2015, pegou na velha adega - da qual guarda o desengaçador, uma prensa e um enrolhador, num espaço que serve de sala de visitas, loja e armazém - e em três anos lançou o primeiro Rosé Negra Mole, casta autóctone do Algarve que o avô Ramiro havia plantado. "Foi o vinho que nos deu nome no mercado", conta Ana, já durante o almoço no alpendre repleto de pratos serranos d' O Caixeiro, O Petisco, Fatinha e Académico, restaurantes parceiros dali da aldeia.



Agora disponível na versão de 2023, o Rosé Negra Mole é uma das 14 referências da Herdade Barranco do Vale, a maioria Reserva, cuja alquimia está a cargo do enólogo João do Ó.

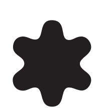
A casta identitária, que pode dar tanto uvas tintas como brancas ou rosadas, cresce em vinhas com cerca de 70 anos e é uma das oito plantadas em solos maioritariamente de xisto e argila, entre as serras de Monchique e do Caldeirão e o mar, que as refresca. Das castas brancas plantadas posteriormente, a produtora lançou o Blend Branco, junção de Antão Vaz, Verdelho e Arinto. À venda na colheita de 2021, é o mais pre-



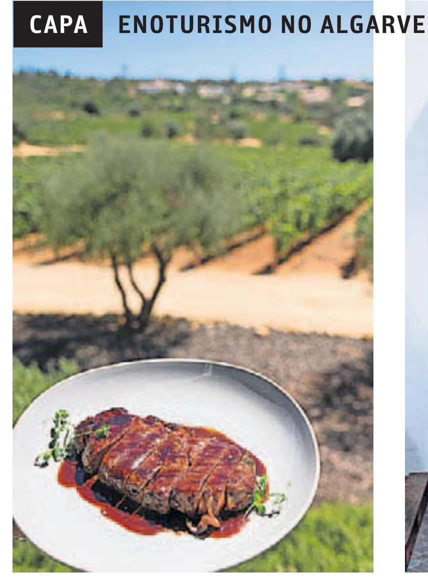


miado do portefólio da casa.

Nos contrarrótulos das garrafas pode ler-se a carta que Ana escreve anualmente ao avô, como num diário de família. É o que diz ser uma "singela homenagem" ao património que ele deixou, coisas tão aparentemente simples como as charcas que têm permitido às vinhas resistir à seca sem problemas de maior. Em jeito de despedida, Ana Matias Chaves partilha que um dia a Herdade Barranco do Vale há de ficar para o filho, agora maior de idade, e que também ajuda na apanha e venda da alfarroba. Porque é um projeto de família feito de amor e olhos no futuro.



HERDADE BARRANCO DO VALE
Estrada Municipal 510, Sítio dos Campilhos, São Bartolomeu de Messines, Silves
Tel.: 938 867 881
Web: hbv.pt
Visitas e provas de quarta a domingo, sob marcação.
Preço: desde 25 euros/pessoa, com tábua de petiscos

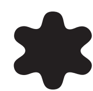






David Ferreira é o enólogo e gestor de produção e Matthew Loureiro é o mestre cervejeiro da Quinta dos Santos





QUINTA DOS SANTOS
Rua do Pestana Golf, 1, Sesmarias, Carvoeiro, Lagoa
Tel.: 282 343 264/ 912 714 344
Web: quintadossantos.com
Restaurante: setembro, das 13h às 22h, de segunda a sábado; resto do ano, das 13h às 22h, de terça a sábado
Preço: prova e visita comentada desde 45 euros/pessoa; provas autónomas, 15 euros/3 vinhos



QUINTA DOS SANTOS | LAGOA

No início foi a cerveja

A Quinta dos Santos, entre Ferragudo e Carvoeiro, disse olá ao mercado com cerveja artesanal, mas conquistou também os amantes da enologia, com as marcas Tesouro e Escolhido. É o único enoturismo algarvio com restaurante

Cheiros de fermentação, tubos estendidos e chão molhado, tanto na adega como na cervejaria, provam que o cervejeiro Matthew Monteiro e o enólogo David Ferreira-Jorge não têm tido mãos a medir em mais uma época de vindimas na Quinta dos Santos, em Estômbar. Casta-rainha, a Negra Mole é como sempre a última a colher, respeitando aquele que o enólogo considera ser o ponto ideal de maturação."Tentamos vindimar na altura certa para o mosto ter as características que procuramos", explica David, também gestor de produção e adepto de métodos tradicionais de viticultura e enologia.

Versátil no tipo de vinhos a que pode dar origem, a casta destaca-se num tinto de 2022 "fácil de beber, frutado e leve", com "pouca acidez e pouca estrutura". É ideal para acompanhar a dieta regional à base de peixe e marisco. Alinhado com o perfil, surge também o Escolhido 2022 (Malvasia Fina, Verdelho, Arinto e Sercial), com "boa salinidade e frescura", a confirmar a proximidade do mar. A equipa procura ano após ano fazer "vinhos delicados, meticulosos, com boa acidez e pouco alcoólicos", diz ainda David.

Mário Andrade, reconhecido enólogo das regiões Tejo e Alentejo, dá consultoria à parte vínica, enquanto David Ferreira-Jorge se encarrega de todas as fases do processo, acompanhando a performance das dez variedades divididas por 4,2 hectares de vinhas em solos argilo-calcários.

Fazer uma visita guiada à adega, seguida de prova dos rótulos Escolhido e Tesouro, é a melhor e mais completa forma de conhecer a Quinta dos Santos, que, na verdade, se estreou no mercado local com cervejas artesanais, após o casal luso-sul-africano Ann e Eugene ter comprado o terreno.

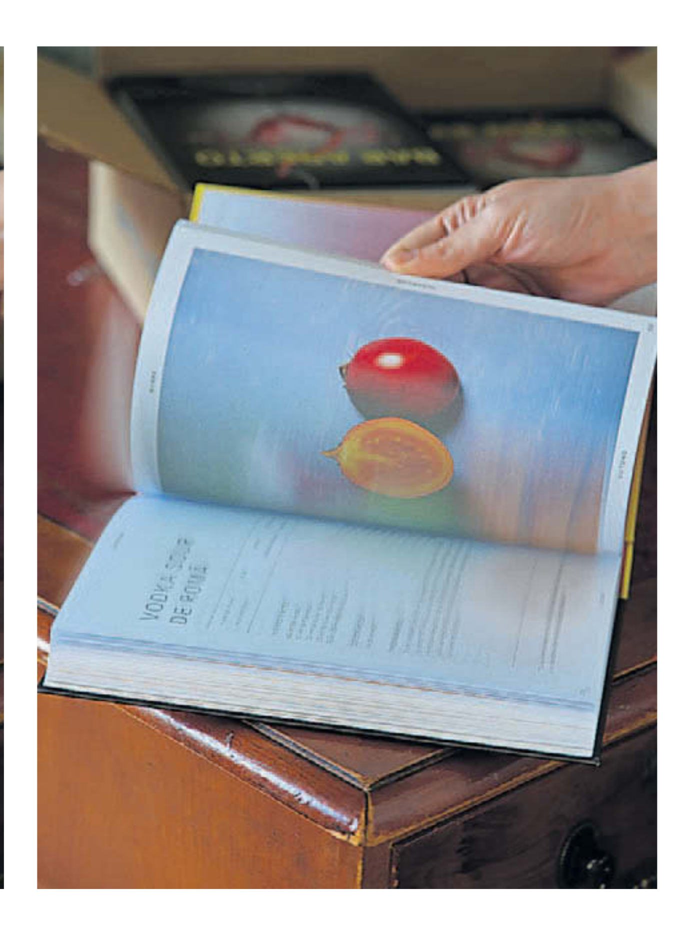
Donos de um lucrativo negócio de aço inoxidável, passavam já férias numa casa na vizinhança, com os filhos Kyle e Greg, e num momento inicial não souberam que destino dar à propriedade. A cervejaria permitiu dar, então, um pontapé de saída, estando a cargo do mestre cervejeiro Matthew Monteiro. "Só usamos ingredientes de alta qualidade, água, lúpulo, levedura e malte de cevada, no processo de moagem, brassagem, filtração e ebulição do mosto, fermentação e maturação". Produzem 50 mil litros por ano, de seis estilos: Lager, Pilsner, Pale Ale, IPA, Amber Ale e Stout.

Enquanto as duas primeiras são mais suaves e próximas do sabor das cervejas mais comuns por cá, a IPA e a Pale Ale são "mais amargas e aromáticas", ao passo que as restantes são "mais torradas e encorpadas". Periodicamente, também produzem cervejas sazonais, com as quais podem fazer experiências. Os coloridos rótulos estão à venda em restaurantes, hotéis e supermercados da região.

Também se encontram no restaurante da quimta, A Esquina, de onde as cervejas saem de uma torneira à pressão. Acompanhando-as, há pratos portugueses, num pátio com estética andaluz e uma bela oliveira.



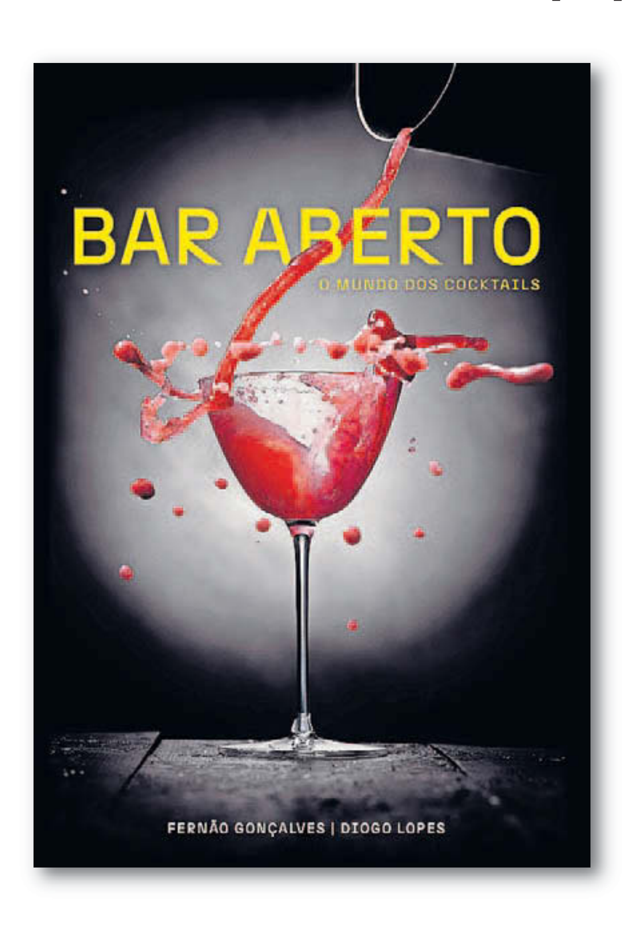




FOTOS DR

O "Bê-a-Bar" dos cocktails

Sem esconder nada na manga, o livro "Bar aberto - O mundo dos cocktails", de Fernão Gonçalves e Diogo Lopes, elucida tanto os profissionais como os entusiastas que querem aventurar-se entre shakers e líquidos coloridos

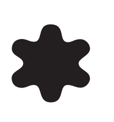


TEXTO **ANDRÉ ROSA**

O que é um "fast wash"? Como se faz um cordial? Qual a importância do gelo na bebida e como se escolhe o copo mais indicado? Descodificar a terminologia da área da coquetelaria, pondo-a por palavras e ideias acessíveis quer a profissionais, quer a entusiastas, é um dos objetivos bem conseguidos de "Bar aberto - O mundo dos cocktails", lançado por Fernão Gonçalves e Diogo Lopes este verão. A ideia do chef de bar executivo do grupo Plateform e do ex-jornalista agora a trabalhar em marketing e comunicação hoteleira foi misturar a teoria e a prática num manual.

A meio do livro, o leitor encontra 40 receitas obtidas a partir de 20 ingredientes sazonais e que são a base de 20 cocktails. "Foi uma maneira de explicarmos as técnicas, aplicáveis a outros ingredientes, porque dentro do bar há muitas pré-receitas e estas podem até ser modificadas", explica Fernão Gonçalves. A maioria foi criada exclusivamente para o livro, à exceção das dos cocktails clássicos, e todas acabam por refletir uma das ideias-chave elencadas nas páginas anteriores: a necessidade de elaborar cocktails para vários gostos e até restrições alimentares.

Sustentabilidade é o conceito que permeia os ensinamentos. Uma "filosofia consciente", como lhe chamam Fernão e Diogo, que se preocupa com o impacto das decisões tomadas ao balcão ou à mesa. Evitar copos de utilização única, usar palhinhas de bambu e comprar frutas e legumes da época, aproveitando-os na totalidade, são algumas das dicas que ajudam a tentar atingir o desperdício zero. "Noções que não só contribuem para um equilíbrio ecológico mais positivo, como também permitem valorizar ao máximo o investimento financeiro", dizem.



BAR ABERTO – O MUNDO DOS COCKTAILS
Fernão Gonçalves e Diogo Lopes
Casa das Letras
281 páginas
Preço: 23.90 euros

Outra das virtudes do livro é conseguir abrir a porta aos bastidores dos bares, explicando que por detrás de um balcão vistoso e da possível coreografia no ato de servir está um trabalho de planeamento, pesquisa, definição de conceito e angariação de material, muitas vezes invisível aos olhos dos clientes. Quem pretender abrir um bar ou preparar uma festa para os amigos encontra o passo a passo numa linguagem acessível. "As ferramentas de jornalista foram-me úteis, tanto para selecionar fontes de informação, como para fazer sínteses", afirma Diogo Lopes.



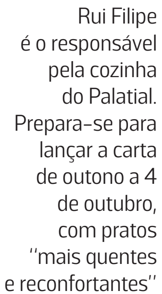


FOTOS DR

Celebrar
a arte, o vinho e a gastronomia

O Palatial nasceu em Braga assente na gastronomia, com uma cozinha de autor; no vinho, presente numa garrafeira especializada em referências internacionais; e na hospitalidade, graças a suítes elegantes e confortáveis





Rui Filipe é o responsável pela cozinha do Palatial. Prepara-se para lançar a carta de outono a 4 de outubro, com pratos "mais quentes e reconfortantes"

TEXTO **ANA COSTA**

Ao chegar a Braga pela EN 101, que liga a cidade dos arcebispos a Guimarães, um grande mural de contornos ondulados, revestido a azulejos Viúva Lamega pintados à mão com cores vibrantes, atrai as atenções para o complexo do RPI Business Center, onde convivem inesperadamente um showroom de piscinas, uma garrafeira, um restaurante e um hotel boutique. Isto porque Thomas Lima decidiu materializar o gosto pela restauração e desafiou o pai, António Lima, fundador do grupo RPI (entre outras áreas, destaca-se no mercado das piscinas, com a marca Soleo) a criar um espaço na cidade, assente essencialmente em três pilares: a gastronomia, o vinho e a hospitalidade.

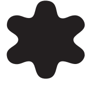
A peça "Ondulações", assinada por Joana Vasconcelos, prolonga-se assim do mural exterior para o revestimento de uma piscina, que integra a decoração do restaurante Palatial, numa composição minimalista e elegante, enriquecida também por obras de outros artistas portugueses.

Na cozinha, o chef Rui Filipe prepara-se para lançar a carta de outono (a 4 de outubro), com pratos "mais quentes e reconfortantes". Vem aí uma sopa de tomate alentejana e uma sobremesa inspirada no clássico casamento de queijo e marmelada, entre outras propostas enraizadas no receituário tradicional português e nas técnicas de confeção ancestrais, como é o fogo aberto e o forno a lenha, mas com uma apresentação mais contemporânea.

Um exemplo: o bacalhau com todos - um dos pratos que irá resistir à mudança da carta -, "tem tudo", assegura o chef. "Usamos bacalhau com 12 meses de cura e ainda o curamos mais três meses aqui e fazemos a demolha. Depois é cozinhado na brasa, por isso tem todo o sabor que se espera do bacalhau assado. Só no empratamento é que brincamos um bocadinho." Disponível à carta ou como um dos cinco momentos do menu de degustação Tradição. Quem preferir uma cozinha mais autoral, o chef propõe o menu Inovação.

Para ambos estão disponíveis opções de harmonização vínica - uma delas composta totalmente por champanhe -, não fosse outra das facetas do projeto a garrafeira Amistad Wine, que ao contrário da carta do restaurante, com forte representação nacional, especializa-se em vinhos internacionais. O espaço acolhe com frequência provas de vinho e oficinas, e no restaurante acontecem regularmente jantares vínicos: o próximo está marcado para 27 de setembro e tem a vinícola espanhola Ukan, da região de Rioja, como produtor convidado.

Como complemento à oferta enogastronómica, surge ainda no complexo o Palatial Suites, um hotel boutique com sete quartos espaçosos e confortáveis. "Nós costumamos dizer que isto é um restaurante que tem um hotel e não um hotel que tem um restaurante", distingue Thomas. É um três em um, com tudo o que é preciso para bons momentos.

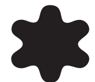


PALATIAL RESTAURANT & SUITES
Avenida da Independência, 8, Braga
Tel.: 967 817 022
Web: palatial.pt
Das 12h30 às 15h30 e das 19h30 às 23h30, de terça a sábado.
Preços: menu Tradição (5 momentos): 90 euros. Alojamento duplo desde 115 euros/noite, com pequeno-almoço









BISQUE BISTRÔ
Largo Conde Barão, 20, Lisboa
Tel.: 924 193 516
Web: bisque-bistro.com
Das 18h às 23h, de segunda a quinta; até às 23h30 à sexta; das 10h às 15h e das 18h às 23h30 ao sábado e domingo
Preço médio: 35 euros







FOTOS DR

No princípio está o molho francês

O molho francês "bisque", feito à base de mariscos, é o fio condutor deste novo restaurante da Rua da Boavista, em Santos, idealizado por dois empresários russos com ligações a Portugal

TEXTO **ANDRÉ ROSA**

A cortina de veludo encarnado dá um enquadramento teatral ao balcão saliente da cozinha do Bisque, enquanto os cozinheiros se desdobram nas confeções e empratamentos ancorados no homónimo molho francês, geralmente feito à base de caldo de marisco. Idealizado pelo estúdio criativo Centá, responsável por eventos e decoração de espaços, entre Paris e Lisboa, o "teatro gastronómico" mistura escolas, épocas e estilos que em conjunto resultam na estética do típico bistrô parisiense, com velas, arranjos de rosas barrocos e as cadeiras de madeira escura.

"Por trás de tudo o que existe no restaurante está o trabalho de um grande número de pessoas, a sua energia, experiência, tempo, educação e até as suas dúvidas", revela Vladimir Perelman, de 39 anos, ao lado do sócio Pavel Kiselev, também de nacionalidade russa, com 37 anos. Depois de se conhecerem em Lisboa há dois anos decidiram trabalhar juntos, tirando proveito do facto de Vladimir ser fundador de 18 restaurantes "farm-to-table" em Moscovo, assim como de festivais de música e comida; e das incursões de Pavel nos Açores, e mais tarde, em Lisboa.

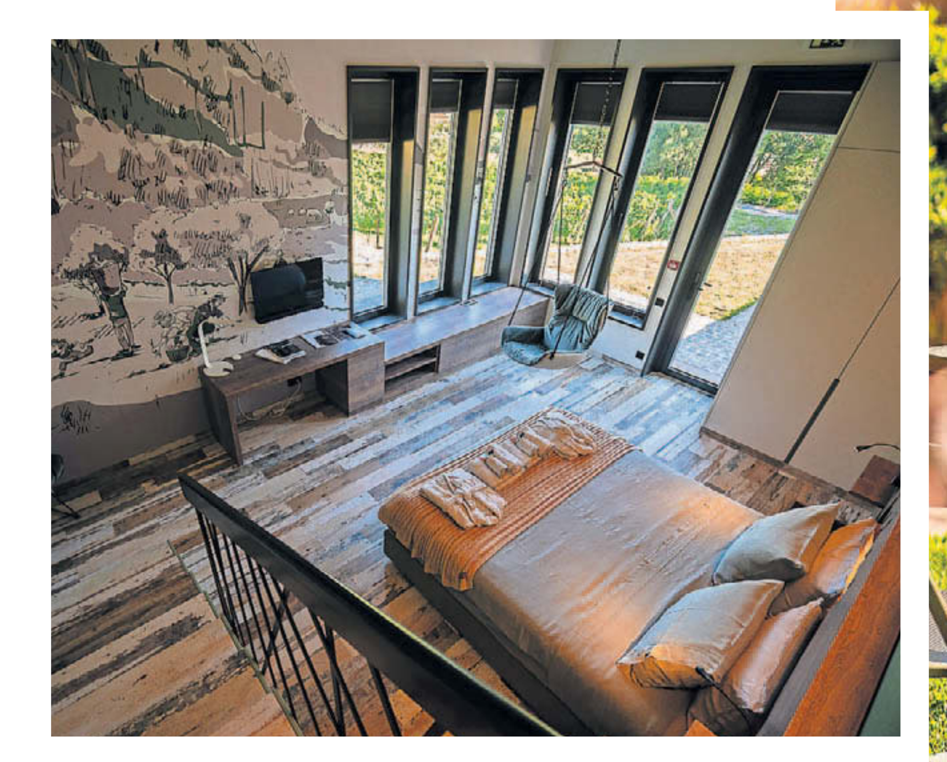
Ainda que o seu Oyster & Margaritas, no Príncipe Real, também tenha ADN francês, no Bisque aposta-se numa cozinha original. Segundo o chef executivo do grupo, Dimitri Parikov, "a base do menu são os produtos sazonais e locais e o molho bisque [com] variações, algumas novas, experimentais e interessantes em termos de sabor". Topinambur (ou alcachofra de Jerusalém) com molho bisque e queijo comté e bisque com lagosta, pão de queijo francês e molho rouille são dois dos pratos que, tal como a entrada de lombinho de vaca, levam o condimento.

Nas travessas de prata brilhante em que a comida é servida vêm também entradas como o crudo de dourada com molho de ruibarbo; a bruschetta com sardinha confitada e tomate; e os carabineiros com azeite e flor de sal. Pondo o bisque de lado, a cozinha francesa brilha ainda nas sobremesas, como a de choux com creme de baunilha e framboesa. Ao fim de semana, o bistrô abre mais cedo, entre as 10 e as 15 horas, para propor um brunch menos convencional. A seleção de vinhos e bebidas espirituosas está a cargo da premiada sommelier Elene Lebedeva.

Um refúgio para todo o ano

Vinte foi o número mágico que conduziu Ella e Sergey a uma quinta secular nos arrabaldes de Ponte de Lima. Ali, decidiram assentar raízes e abrir a sua nova casa a hóspedes, com um ramalhete de atividades e programas para ali passarem uma temporada

TEXTO **ANA COSTA**
FOTOS **RUI MANUEL FONSECA**



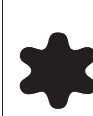
Quando Ella Illarionova e Sergey Smotrov viram o número 20 na morada da Quinta da Boavista souberam de imediato que estavam no sítio certo. Foi num dia 20 que o casal, natural da Rússia, tomou a decisão de ir viver para Portugal, e por isso, a coincidência pareceu-lhes mais um sinal de que a procura pelo norte do país chegara a bom porto naquela propriedade do século XVIII nos arrabaldes de Ponte de Lima, rodeada por montanhas e mergulhada no sossego do campo. "Quando descobrimos este lugar, achámos que estava à nossa espera", recorda Ella.

Após obras de reabilitação que mantiveram a traça original dos edifícios, dotando-os de todas as comodidades no interior, Ella e Sergey mudaram-se para a casa principal e abriram as restantes habitações a hóspedes. Acrescentando mais uma camada de simbolismo ao número que os conduziu ali, em 2020 nascia o agroturismo Vinte - Quinta da Boavista. "Este é o projeto das nossas vidas e queremos partilhar a felicidade que sentimos em viver aqui com todos os que nos visitam", assume Ella.

É no edifício onde vivem os anfitriões que são servidos os pequenos-almoços, e lá existe também uma sala de estar para os visitantes usufruírem, nas estações frias, de serões à lareira, animados com jogos de tabuleiro. Para pernoitar há seis casas, que no total podem acolher até vinte hóspedes - o número mágico -, em diferentes tipologias: apartamentos T1, perfeitos para casais, e também uma habitação com quatro quartos, a pensar em famílias e grupos de amigos. Todas elas conjugam o exterior rústico com interiores elegantes e acolhedores, que integram também a envolvente natural.

Ainda a pensar nas famílias, o casal criou a Casa das Crianças, uma casa de brincadeiras, onde os mais pequenos podem entreter-se com um ramalhete de atividades divertidas: têm parede de escalada, baloiço, podem pintar nas paredes com giz, saltar num trampolim e descer desde a biblioteca no primeiro piso até ao rés-do-chão através de um escorrega.

Nos 13 hectares da Quinta da Boavista cabe ainda um parque desportivo, para partidas de basquetebol, voleibol e ténis, um parque infantil, piscina exterior, sauna e sala de massagens, vinha, olival e pomar. Há bicicletas para alugar e pelo menos vinte trilhos diferentes para explorar nas redondezas. Vinte é também o número de galinhas no capoeiro da quinta, que tem ainda uma estufa e uma horta



VINTE-QUINTA DA BOAVISTA
Vinte-Quinta da Boavista
Rua de Parada, 20, Moreira do Lima, Ponte de Lima
Tel.: 913 902 020
Web: vinteaparto.com
Preço: alojamento duplo desde 200 euros/noite, com pequeno-almoço





de onde provêm muitos dos ingredientes usados na confeção das refeições. As frutas e legumes que não são consumidos acabam transformados na cozinha em conservas e compotas, que os hóspedes também podem aprender a fazer, em workshops para todas as idades.

Ainda que o casal não poupe nas recomendações para que os seus visitantes saiam a conhecer a região, para quem preferir ficar pela propriedade, garantem que durante todo o ano, e mesmo em estadas mais prolongadas, haverá sempre algo diferente para fazer. Com o fim das vindimas vem a apanha da castanha e o magusto. Em antecipação do Natal, descascam-se avelãs, fazem-se tartes e bebe-se vinho novo à lareira. "Nunca é aborrecido aqui", assegura Ella. Disso não há dúvidas.



Ella Illarionova e Sergey Smotrov, naturais da Rússia, mudaram-se para Portugal, onde em 2020 abriram a Quinta da Boavista